



Sulzfelder Silvaner trocken

Zehnthof Luckert

Luckerts Guts-Silvaner. Inbegriff der Rebsorte. Vorbild für viele in Franken. Aushängeschild des Betriebes. Ganz anders als der Mainstream, but still a bit of mainstream. Wer den schwierigen Jahrgang 2024 so beherrscht, der kanns. Bei Luckerts waren die Weingärten entweder komplett gesund, oder Totalausfall durch Mehltau. Sie ernteten nur die erste Triebgeneration mit ca. 50% Verlust. Durch die gute Wasserversorgung des Jahrgangs war der Kaliumanteil im Most so hoch, daß es während des biologischen Säureabbaus zu starker Entsäuerung kam. Deshalb mußten auch Luckerts den Most dieses Guts-Silvaners für dessen mikrobiologische Stabilität behutsam säuern.

Der Wein präsentiert sich ungemein attraktiv und erstaunlich kompromißlos in Machart und Charakter. Wie bei Luckerts üblich mit vollem biologischem Säureabbau, den man weder riecht noch schmeckt (aber fühlt), spontan vergoren, lange im großen Assmann-Holzfaß aus fränkischer Eiche auf der Feinhefe ausgebaut. Im Duft verhalten kräuterwürzig und typisch rauchig im klassischen Luckert-Profil - alles, nur nicht fruchtig. Im Mundgefühl potent dicht, herb und trocken auf der Zunge, salzig lange am Gaumen nachklingend. Ein Einstiegswein, der Maßstäbe setzt. Herb und matt auf der Zunge geprägt vom Sulzfelder Muschelkalk, der auch den Duft mit feiner Rauchnote dominiert. Ein Klasse-Silvaner, der in herber Kalkigkeit eher auf Wirkung setzt als auf Aroma. Insofern alles andere als Mainstream, und doch verständlich und zugänglich. Nur anders als andere.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 2,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfaß

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Ungeschönt | Freie SO₂ < 30 mg/l | Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau, Milchsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.2

0,75l

DRF25101



www.weinhalle.de